

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 23. Bromberg, den 1. November 1931

Milch

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

II.

Herrschen irgendwo im Orte oder in der Gegend Typhus oder ähnliche seuchenhafte Krankheiten, dann ist größte Vorsicht geboten, weil die Typhusbazillen sich in der Milch am ehesten weiterverbreiten. Und da sind dann natürlich die Molkereien, welche die Milch aus vielen Gehöften zusammengießen und so den gesamten Vorrat krank machen, die gefährlichsten Stellen, wenn sie nicht in äußerst peinlicher Weise sterilisieren. Die lebenden Bakterien gehen dann auch in die Butter über und können so großes Unheil anrichten.

Ähnlich ist es, wenn die Maul- und Klauenseuche herrscht. Durch diese Krankheit wird die Milch schleimig; sie „zieht Fäden". Wenn man einen Löffel eintaucht und die Milch wieder abgießt, hängen an dem Löffel schleimige Fäden. Solche Milch ist für den menschlichen Genuß unbrauchbar; ihr Verkauf ist mit Strafe bedroht.

Daß die Milch von kranken Kühen ungesund ist, auch die Säuglinge krank machen kann, ist leicht erklärlich. Aber auch bei gesunden Tieren kommen manchmal Veränderungen vor, welche auf die Milch und demgemäß auch auf den Säugling einen bösen Einfluß ausüben.

Wenn beispielsweise eine Kuh brünstig wird, verändert sich sofort die Milch; ebendasselbe ist der Fall, wenn sie trächtig wird. Genießt ein Säugling nun ständig die Milch von einer und derselben Kuh, so wirkt die Veränderung der Milch auf den Säugling ungünstig ein; es entsteht meist Durchfall, an den sich andere Verdauungskrankheiten anschließen können. Es ist deshalb stets davor zu warnen, Säuglingen die Milch von einer bestimmten Kuh verschaffen zu wollen; denn nicht bloß die genannten Körperzustände, sogar jede Futterveränderung verändert auch sofort die Milch. Man hat sich deshalb wohl ausbedungen, daß diese Kuh besonders gefüttert werde; die sog. „Trockenfütterung" war und ist in solchen Fällen beliebt. Aber das ist alles nicht richtig. Wird diese Kuh krank oder brünstig oder trächtig, dann muß die Milch einer anderen gegeben werden, und das Malheur ist mit Sicherheit da. Also gebe man die Milch, wie sie der gesamte Stall liefert.

Immerhin können aber auch bei ganz gesunden Kühen Fehler der Milch auftreten.

In Gegenden mit kalkhaltigem (hartem) Wasser wird die Milch oft „sandig"; kleine feste Körnchen von phosphorsaurem Kalk bilden sich im Euter und gehen beim Melken mit in die Milch. Manchmal bleibt auch ein Korn im „Strich" sitzen, vergrößert sich dort und verstopft die Zitze. Dann muß ein Röhrchen in den Strich eingeführt werden, oder man läßt das Steinchen vom Tierarzt ausschneiden.

Öfter noch kommt die „rote" Milch vor. Auf der Oberfläche der stehenden Milch bilden sich rote Flecken. Sie werden von demselben Pilze hervorgerufen, der auch auf Brot sich ansetzt und dort rote Flecken bildet. Die Milch riecht dann nach Heringslake und ist natürlich unbrauchbar. Ein anderer Pilz macht die ganze Milch rot; sie schmeckt dann widerlich süß; auch sie ist unbrauchbar. Finden sich in der Milch rote Streifen, dann handelt es sich um Blut, das durch irgendwelche Verletzungen im Euter, z. B. Zerreißen kleiner Blutgefäße mit in die Milch gekommen ist. Dadurch wird diese nicht direkt schädlich, aber unappetitlich und deshalb nur im Stalle noch verwendbar.

Ein anderer Fehler ist die „blaue" Milch, durch einen Bazillus hervorgerufen. Es bilden sich zuerst blaue Flecken auf der Oberfläche, die sich bald vergrößern und endlich die ganze Milch durchsetzen. Dieser Bazillus wächst nur in einer Temperatur von 15—18 Grad Celsius. Rasches Abkühlen nach dem Melken verhindert also sein Wachstum. Verbuttert man solche Milch, dann wird auch die ganze Butter blau.

Auch gelbe Flecken können auftreten; ebenfalls die Arbeit von Bakterien; ist aber die ganze Milch gelb, dann leidet die Kuh wahrscheinlich an Gelbsucht; man wird dann auch das „Weiße" im Auge gelb finden.

Wenn „schleimige" Milch vorkommt, kann das an irgendeiner Krankheit liegen; es ist aber auch möglich, daß im Futter die Ursache liegt. Da muß man den Tierarzt heranholen; denn verfüttert man die durch Krankheit schleimig gewordene Milch, dann überträgt man die Krankheit auf Kälber oder Schweine oder gar auf Menschen; im anderen Falle läßt sich dem Übel leicht abhelfen.

„Bittere Milch" kann auftreten nach Verfütterung von bitteren Stoffen, z. B. Lupinen und dergl. Aber manchmal geben auch altmilchende Kühe eine bittere Milch. Diese darf man dann nicht verbuttern, weil die Butter den Geschmack annimmt.

Im Sommer kann es leicht vorkommen, daß die Milch „gerinnt", ohne sauer zu werden. Dieses „Süßgerinnen" ist die Folge eines zu warmen Standortes. Gutes Abkühlen verhindert die Erscheinung, die sich also leicht vermeiden läßt.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Im Spätherbst und Winter hört man öfter Klagen der Hausfrauen darüber, daß die Butter nach Rüben schmecke. Man glaubt dann wohl, die Verfütterung von Rüben rufe im Körper der Tiere Veränderungen hervor, so daß der Rübengeschmack sich der Milch bereits in der Kuh mitteile. Das ist nicht richtig. Aber wenn Rübenreste, Blätter usw. im Stalle herumliegen, dann werden sie von gewissen Bakterien zersetzt und strömen dann den bekannten scharfen Geruch aus. Und dieser Geruch teilt sich der Milch, und später auch der Butter, mit.

Wie man sieht, sind es fast immer Bakterien, welche die Milch angreifen. Bakterien aber schwirren in allen Arten zu Milliarden und Billionen in der Luft herum; sie werden durch feuchte Wärme noch begünstigt. Dagegen sind wir im allgemeinen machtlos. Jedoch können wir alle die Fehler vermeiden, wenn wir für fortgesetzt frische Luft sorgen und vor allen Dingen die peinlichste Sauberkeit herrschen lassen. Nichts ist so empfindlich wie Milch und Butter, kein Nahrungsmittel nimmt so schnell andere „Gerüche" auf wie diese. Tabaksrauch, Heringe, Seife, der Stall mit seinem eigenartigen Geruch, der Düngerhaufen — — alles das sind Dinge, die der Milch und der Butter recht fern bleiben sollen.

Vor allen Dingen ist die sofortige Abkühlung der Milch ein schätzenswertes Mittel zur Erhaltung der Milch; denn Bakterien brauchen Wärme. Darum sollte in jedem Dorfe mindestens eine Eismaschine vorhanden sein, die ja heute, wo fast jedes Dorf Anschluß an eine elektrische Zentrale hat, leicht zu betreiben ist. Eis hat im Sommer unschätzbaren Wert, nicht nur für den Fleischer, sondern auch für die Molkerei, ja für jeden Landhaushalt; und die Kosten sind verhältnismäßig gering.

Hat man kein Eis, und muß Milch längere Zeit aufbewahren, dann kocht man sie täglich einmal auf und kühlt sie dann mit Hilfe von Wasser mehrmals wieder ab. Im Sommer kann es aber passieren, daß die Milch gerinnt, wenn ein Gewitter in der Luft ist; dann nützt auch Kochen nichts; im Gegenteil, die Milch läuft dann sofort zusammen.

Für die Landwirtsfrau ist die Milchbehandlung wohl das schwierigste Kapitel. Ihre einzige Sorge sei deshalb immerfort und immer wieder: größte Reinlichkeit und — wenn es geht — etwas Eis. Dann wird ihr nie etwas fehlgeben.

Wichtige Herbstarbeiten.

Vom Einmieten der Kartoffeln.

Um jederzeit über seine Kartoffeln verfügen zu können, sollte man sie vor dem Einmieten sortieren. Wer glaubt, daß dadurch die Haltbarkeit der Pflanzknollen gemindert wird, kann Sortiermaschinen verwenden, deren Siebstäbe mit Gummi verkleidet sind. Die richtige Mietenwärme beträgt + 8° C. Über + 10° faulen die Knollen leicht, bei + 2° leidet der Stoffwechsel und bei — 3° erfrieren die Zellen. Sammelt sich am Boden zuviel Kohlensäure, so wird die Atmung beeinträchtigt. Zur Ableitung dient eine Fußrostlüftung. Bei feuchter Einlagerung, die den Stoffwechsel herabsetzt und die Fäulnis begünstigt, ist ferner eine Firstlüftung unumgänglich nötig. Als Deckmaterial dient Stroh von Wintergetreide, dann kommt eine Erddecke, dann Kartoffelkraut und bei Kälte nochmals Erde. Kartoffelkraut darf niemals unmittelbar an die Knollen zu liegen kommen. Krankheits- und Abbauerscheinungen würden die Folge sein.

*

Rostschutz bei Landmaschinen.

Alle Eisenteile, die der Witterung ausgesetzt sind, müssen durch einen guten Ölfarbenanstrich besonders sorgfältig geschützt werden. Gute Ölfarbe muß die richtige Dicke haben: sie muß sich leicht verstreichen lassen, soll aber nicht ablaufen; Öl und Farbe müssen so beschaffen sein, daß sie sich innig mischen lassen; die Mischung soll rasch trocknen und fest werden. (Damit sie nicht klebt, wird etwas Terpentinöl beigefügt); die Farbe muß gut decken, so daß der Farbton des Gegenstandes nicht zum Vorschein kommt; die Mischung muß fest haften und dauerhaft sein und darf den Gegenstand, den sie schützen soll, nicht schädigen. — Alle diese Voraussetzungen werden nur durch Leinöl oder dessen Firnis und gute Farben erfüllt. Betrügerische Beimengungen bestehen meist aus Harzöl oder Petroleumgemenge und die Farbe wird durch Schwerspat, Gips und Kreide gestreckt! Es ist klar, daß von einer Deckkraft keine Rede mehr sein kann, wenn eine Farbe zu 80 Prozent aus Schwerspat besteht! Also nicht nach dem billigen Preis allein sehen!

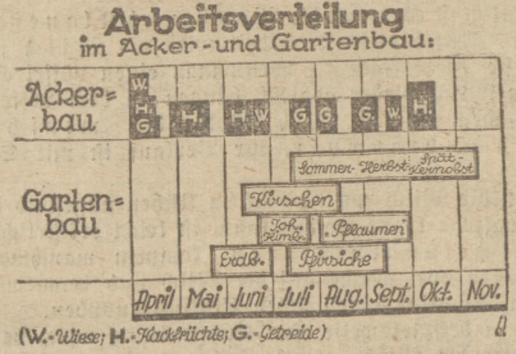
*

Ausstechen der Herbstzeitlose

Die Herbstzeitlose ist Unkraut und Giftpflanze zugleich. Für Menschen und Tiere tödlich. Lang verschmähen sie die Kühe, aber gehäckselt gelangt sie in den Magen und kann dann nur durch viel Haferschleim und später etwas Wermut (30 Gramm) mit 3 Gramm Tannin unwirksam gemacht werden. Bekämpfung ist daher Pflicht. Werden im Herbst, wo die Herbstzeitlose rosa blüht, die Zwiebeln angestochen, so faulen sie über Winter. Noch besser ist gänzliches Ausstechen mit dem Spezialapparat. Ist die Wiese schon zu sehr verseucht, dann muß sie einige Jahre zu Ackerland gemacht werden. I.

Landwirtschaftliches.

Land- und Gartenbau. (Ihre Ergänzung in arbeitswirtschaftlicher Beziehung.) Die Landwirtschaft ist immer noch ein Saisongewerbe. Im Sommer ist viel zu tun, im Winter werden die Arbeiter nur durchgehalten. Aber auch



im Sommer gibt es noch einzelne Lücken, die jedoch durch Obstbau geschlossen werden können. Unsere Zeichnung zeigt landwirtschaftliche Arbeitsspitzen Anfang April und im Oktober. Im Frühjahr verlangen alle drei Kulturarten (Wiese, Getreide und Hackfrüchte) ihre Aufwendungen und im Oktober beherrscht die Ernte von Kartoffeln und Rüben alle verfügbaren Arbeitskräfte. (In dieser Zeit noch Obstbau hinzuzunehmen, würde das Mißverhältnis zwischen Arbeit und Kräften noch mehr verschlimmern.) Aber die landwirtschaftliche Arbeitslücke Ende Mai kann durch die Ernte von frühen Erdbeeren geschlossen werden, die Lücke Anfang Juli durch Himbeeren und mittelreifende Kirschen, die Arbeitspause Mitte August durch mittelspäte Pfirsiche, Pflaumenarten und Sommeräpfel, endlich die Lücke Ende September durch späte Pflaumen und mittelreifendes Kernobst. — Selbstverständlich soll Vorstehendes nur ein Schema sein, ein Anreiz, alle Möglichkeiten durchzudenken. Jeder Betrieb ist ja vom anderen verschieden und jede Gegend hat andere Absatzverhältnisse. Viele Gärtner werden sich bei der vergänglichen, mühsam zu erntenden Himbeere keine Rente herausrechnen können und viele Landwirte werden Ende September keine Arbeitslücke, sondern bereits Bestell-

zeit der Winterhalmfrüchte haben. Obige Ausführungen lehnen sich an Gedanken des bekannten Gartenbaudirektors Poenicke-Berlin an. Li.

Der Drahtwurm. Im Herbst tritt ein noch viel zu wenig beachteter, recht schlimmer Feind aller landwirtschaftlichen Kulturpflanzen auf. Es sind die mehlwurmartigen, gelben Larven, Drahtwürmer genannt, der verschiedenen Arten der Schnellkäfer. Im Spätherbst werden die Wintersaaten und im Mai die Sommersaaten vernichtet, indem die Stengel der Pflänzchen im Boden oberhalb des Samenkorns abgefressen werden. Die Pflänzchen werden dann gelb und fallen um. Die Drahtwürmer fressen aber auch die ausgesäten Erbsen, Bohnen, Rüben, Guckensamen usw. an, ebenso im Boden Wurzeln und Stengel oder junge Pflänzchen des Salates, der Bohnen, Erbsen, Möhren usw. Oft steigen die Drahtwürmer auch in den Stengeln der Pflanzen, wie Kartoffeln und Tomaten, in die Höhe und fressen das Mark aus, so daß die Pflanzen absterben. Die Lieblingsspeise der Drahtwürmer ist Salat, wodurch man ein sehr gutes Mittel hat, die Schädlinge zu fangen und zu töten. Man pflanze zweckmäßig zwischen anderen Pflanzen Kopfsalat an und prüfe dann jeden Tag im Vorbeigehen, ob welke Pflanzen dabei sind. Dieselben entfernt man dann aus dem Boden, untersucht aber auch die nächste Umgebung der Wurzeln und tötet die gefundenen Drahtwürmer. Gegen die Larven im Getreidefeld empfiehlt sich das Walzen der Saat, weil lockeres Erdreich das Fortbewegen von Pflanze zu Pflanze begünstigt. Beim Umgraben, Pflügen und Hacken des Bodens entferne man immer gleich solche Schädlinge, auch empfiehlt es sich, wo angängig, die Hühner zum Kampf gegen die Drahtwürmer einzusetzen. K. Fr.

Viehzucht.

Läuse bei jungen Rindern. Zuweilen nach Krankheiten, nicht selten auch bei unreinlich gehaltenen, schlecht genährten Kälbern und bei Jungvieh treten Läuse auf, welche durch Herumkriechen an Kopf, Hals, Schulter und Rücken sowie auch durch Stechen mit ihrem Saugrüssel die Tiere belästigen. Durch Kratzen und Reiben, hervorgerufen durch den verursachten Juckreiz, wird die Haut oft wund gerieben. Wenn nichts zur Vertilgung geschieht und die Läuse überhandnehmen, so kommen die Tiere natürlich sehr herunter. Eine Abkochung von Tabak wie auch Waschungen mit Seifenwasser genügen zum Abtöten der Läuse, auch Einreibungen mit Fischtran, Erdöl, sowie eine Mischung von 1 Teil Benzin, 6 Teilen grüner Seife und 15 Teilen Wasser sind wirksame Mittel. Besonders bewährt hat sich die graue Quecksilbersalbe, welche man an den besonders verlausten Stellen auf die Haut streicht und in die Haare einreibt. Zu beachten ist aber, daß diese Salbe nur an solchen Körperteilen aufgestrichen werden darf, welche nicht beleckt werden können. Ungefährlich, aber wirksam ist auch die Einreibung eines sogenannten Läusepulvers zwischen die Haare, welche vorher etwas angefeuchtet werden. Das Pulver besteht aus je 1 Teil Stefanskörnern, Sabadillsamen und weißem Nießwurz und 2 Teilen Anissamen. Auch hier gilt vor allen Dingen Reinhaltung, ferner fleißiges Striegeln und Bürsten als Hauptbedingung. Tierzuchtleiter M. Kr.

Kleintierzucht.

Das Kleinsilberkaninchen. Eine dankbare Rasse haben wir in diesen kleinen, schönen Kerlen, die nun schon in mehreren Farbenschlägen herausgezüchtet wurden. Der Vorteil besteht in dem Gewicht von 4–6 Pfund mit der idealen Mitte von 5 Pfund. Ein solches Tier gibt für die Familie den erwünschten Braten, ein solches braucht nicht durch besondere Futtermittel auf das geforderte Gewicht heraufgefüttert zu werden, braucht nicht so große und Platz raubende Stallungen. Alles Dinge, die in der Kaninchenhaltung von größter Bedeutung sind. Dazu ist es noch schön in seinem silbernen Kleide, das in der Beurteilung von ausschlaggebender Bedeutung ist. Bei dem Schwarzsilber ist die Grundfarbe tief-, ja lackschwarz, aus der dann die Silberung in vielen kleinen Silberspitzen hervorspringt. „Reifartig“ liegt sie auf dem Fell. Dabei muß sie „gleichmäßig“ sein, d. h. keine weißen Spitzen sollen sich zusammenballen und Flecke bilden. Das erfordert eine gute und richtige Verpaarung der Tiere. Die Silberung kommt am Kopf, vor allem an der Schnauze und an den



Ohren, dann aber an der Blume und den Füßen oft nicht recht zur Geltung. Solche Farbfehler können nur durch geeignete Verpaarung ausgeschaltet werden. Dabei ist auch darauf zu achten, daß nie helle Tiere mit hellen und dunkle mit dunklen gepaart werden, weil dadurch die Silbernuance sich verstärkt oder verliert. Die Mittelschattierung ist die begehrteste, nicht etwa nur aus Schönheitsgründen, sondern auch um der Fellverwertung willen. — Auch für das Fell sind daher folgende Forderungen aufgestellt worden: weich und doch dicht, dabei von mittlerer Länge. So ist es zweckmäßig und kommt der Farbe und damit auch dem Schönheitsempfinden entgegen. — An Farben werden schwarze, braune, gelbe und blaue Kleinsilber gezüchtet. Als Neuheit wird havanna-silberfarbig angestrebt. W. W.

Geflügelzucht.

Haltung und Zucht der Hühner im November. Ist die Witterung im November schon rauh und kalt, so sind dementsprechend die Stallungen später zu öffnen; denn es sind ja um diese Zeit immer noch Tiere in der Mauser, denen die feuchtkalte Morgenluft nicht nur nicht behagt, sondern bei denen sie sogar leicht Darmkrankheiten erzeugt. In den Scharraum wird das zusammengefegte Laub getan. Die darin enthaltenen Käfer, Würmer, Schnecken u. dergl. regen die Hühner zum Scharren an, bringen auch das Blut in Wallung, was von gutem Einfluß auf die Legetätigkeit ist. Die Junghennen aus Frühbruten beginnen jetzt mit dem Legen. Für diese Hühner ist die Verfütterung von Hafer — teils trocken, teils etwas angequellt — recht angebracht. Jetzt ist es an der Zeit, sich die notwendigen Hähne bezw. Hennen zur Blutauffrischung zu beschaffen. Wer die Zucht reinrassiger Hühner betreiben will, der muß sie so getrennt halten, daß sie auch als Rassestamm zusammenbleiben können. Will ein Züchter Ausstellungen beschicken, so muß er seine Hühner darauf vorbereiten, daß zum Beispiel das Gefieder glatt und sauber ist, daß die Tiere keine Kalkbeine haben und dergl. mehr. — Die Mästung der Truthühner beginnt Mitte oder Ende dieses Monats. Ein höherer Preis wird allerdings erzielt, wenn die gemästeten Puter erst kurz vor Ostern auf den Markt gebracht werden. Die für die Fortzucht bestimmten Puten sind mager zu halten; es ist ihnen viel Grünes zu reichen, vor allem auch Grün- oder Braunkohl. Wer im nächsten Jahre Truthennen zu Zwangsfrühbruten verwenden will, muß sich diese Tiere jetzt beschaffen, damit sie vertraut werden mit ihrem Verpfleger und mit den sie umgebenden neuen Verhältnissen. — Die Perlhühner sind im November wie die Haushühner abzuwarten; sie mästen zu wollen, ist nicht angebracht, weil sie dazu zu unruhig sind. Paul Hohmann, Zerbst.

Diphtherie und Croup unseres Geflügels. Zu den schlimmsten infektiösen Entzündungen der Mund- und Rachenhöhle gehören unstreitig Diphtherie und Croup. Beide haben im Verlaufe viel Ähnliches miteinander, beide fordern zahlreiche Opfer und sind sehr ansteckend. Beide Krankheiten verlaufen meist tödlich, nur bei rechtzeitigem Eingreifen und sorgfältiger Pflege ist Heilung möglich. Croup beginnt mit Katarrh und Fieber. Es machen sich starke Schleim-

absonderungen bemerkbar. Diese Absonderung tritt auch aus den Augen hervor. Kamm und Kehllappen färben sich bläulich. Kopf und Augen schwellen an und füllen sich mit eitriger Flüssigkeit. Ähnliche Merkmale zeigen sich bei Diphtherie. Dabei sind Gaumen und Zunge belegt; das Atmen wird schwer und geht allmählich in Schnarchen über. Die



Tiere können bei weiterem Verlauf kein Futter mehr zu sich nehmen. Die Augen sind von einer eitrigen Masse verklebt. Der Kot enthält blutige Streifen. Derartig erkrankte Tiere sind sofort gesondert unterzubringen. Rachen-, Nasen- und Mundhöhle sind täglich mit Chlorwasser, Salzlösung (1 : 10), Zitronensäure oder Jodtinktur auszupinseln. Die tränenden Augen behandle man mit Kupfervitriollösung (1 : 200). Wie das Auspinseln der Rachen- und Mundhöhle geschieht, veranschaulicht unsere Abbildung. Man benutze einen feinen Haarpinsel oder eine weiche Feder. Nach Besserungseintritt beobachte man noch eine Quarantäne von einigen Wochen. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegarten im November. Das Abräumen, Stürzen oder tiefere Umgraben, wobei alle zum Vorschein kommenden Engerlinge und Puppen von schädlichen Insekten gesammelt und vernichtet werden, — Hühner sind als Helfer heranzuziehen — bildet jetzt die hauptsächlichste Arbeit, wozu jeder schöne Spätherbsttag benutzt werden sollte. Alles im Herbst gegrabene Land bleibt auf Scholle liegen. Je hohler und rauher die Erde ist, desto besser können Luft und Frost auf sie einwirken und den Boden krümelig machen. Auch mancherlei Bodenungeziefer wird dabei vernichtet. Sind die Mistbeete noch nicht ausgekarrt, so muß das jetzt geschehen, bevor die Erde in ihnen gefriert. Sofern sie zur Anlage von Treibbeeten dienen soll, überdeckt man sie mit irgendwelchem verfügbaren Material, um nicht gefrorene Erde zur Hand zu haben. Mistbeete mit geschlossenem Kopfsalat müssen bei gelinder Witterung fleißig gelüftet, gegen Frost aber durch eine gute Bedeckung verwahrt werden. Die auf abgeräumte Mistbeete oder auf mit Brettern eingefaßte Gartenbeete verstopften, für das Frühjahr bestimmten Setzlinge von Blumenkohl, Kopfkohl, Wirsing, Frühkohlrabi usw. müssen, sobald die Erde durch Frost geschlossen ist, eine Bedeckung mit Brettern oder Laub, Streu o. ä. erhalten. Vorher bringt man Reisig locker auf, damit die Pflanzen durch die Decke nicht gedrückt werden. Junge, mit ein- bis zweijährigen Spargelfechsern angelegte, sowie ältere, schon im Ertrag stehende Spargelbeete werden während des Winters mit kurzem, speckigem Dung belegt und, wo verfügbar, mit guter Mistjauche übergossen. Jetzt setzt auch die Düngung aller Gemüsefelder unter Berücksichtigung aller Ansprüche der anzubauenden verschiedenen Gemüsearten ein. Dabei erhält jeweils nur der dritte Teil des Gartens Volldüngung. Die Gemüse wechseln jedes Jahr ihren Standort und kommen erst nach drei Jahren wieder auf den alten Platz. Der Komposthaufen bildet die Düngersparbüchse, die mehr oder weniger inhaltsreich sein kann, je nachdem der Komposthaufen zubereitet, gepflegt und gedüngt wird. Vor allem darf es nicht an Kalk fehlen, der zur Gare des Bodens, zur schnelleren Zersetzung aller Bestandteile nicht entbehrt werden kann. Bei richtiger Handhabung der Gartenwirtschaft müssen sogar drei Komposthaufen vorhanden sein, von denen der älteste die sofort brauchbare gute Erde liefert.

Gartenbauinspektor K.

Der Obstgarten im November. Der Spätherbst bietet die beste Gelegenheit, große Baumscheiben anzulegen, sie dann in grober Scholle umzugraben und hierbei auch Dünger unterzubringen. Man kann aber auch zwischen den Baumscheiben Furchen ziehen. Diese Furchen bleiben über Winter offen liegen, damit viel Feuchtigkeit in den Untergrund eindringen kann. Der Spätherbst ist auch die gegebene Zeit zur Ausführung der Obstbaumdüngung. Man gebe Stalldünger, Thomasmehl und Kalisalz und im Nachwinter Jauche. Weil ganz besonders wichtig, sei auf die sorgfältige Behandlung der Wunden an älteren Obstbäumen aufmerksam gemacht. Mit dem einfachen Absägen eines Astes ist es nicht getan, die Wunden müssen vielmehr sorgfältig überwacht werden. Sie erhalten durch die trocknende Luft Risse, die Feuchtigkeit dringt ein und der Stamm fängt langsam an zu faulen. Unzählige, sonst gesunde Bäume gehen auf diese Weise zugrunde. Um dies zu umgehen, sind die Schnittwunden zunächst wenigstens am Rande glatt zu schneiden und darauf mit Holzkohlenteer oder Obstbaumkarbolineum zu bestreichen. Ganz besonders sei auf die Notwendigkeit bei älteren Kirschbäumen hingewiesen. Es wird viel über das Auftreten der Obstmade geklagt. Kann es auch anders sein? Durch Vernachlässigung der Baumpflege werden die Schädlinge geradezu herangezüchtet. Man sollte die abgestorbene Rinde älterer Bäume abkratzen, denn unter dieser losen Rinde überwintert das Ungeziefer. Es genügt aber nicht, nur die Rinde abzukratzen, sie muß vielmehr gesammelt und verbrannt werden. Um sich das Sammeln zu erleichtern, legt man während des Abkratzens Sackleinwand um den Stamm. Nach dem Reinigen streicht man die Stämme mit Kalkmilch oder Obstbaumkarbolineum — nicht gewöhnlichem Karbolineum —, die Baumkronen spritzt man mit Karbolineum gründlich durch. Ganz wesentlich unterstützen uns die Vögel im Kampfe gegen das Ungeziefer. Zur Bekämpfung des Frostspanners sind, falls noch nicht geschehen, Leimringe anzulegen und diese den ganzen Winter hindurch klebfähig zu erhalten. Gartenbauinspektor K.

Für Haus und Herd.

Hilfsmittel gegen versalzene Speisen. Der gewandtesten Kochkünstlerin kann es passieren, daß eine Speise, ein Suppe oder ein Fleischgericht zu stark gesalzen wurde. Sie kann dieses Übel sehr bald dadurch beseitigen, daß sie ein sauber ausgekochtes Stückchen Schwamm, das speziell zu diesem Zweck in der Küche verwahrt wird, in das betreffende Gericht hineinlegt und den Topf eine halbe Stunde lang zum Ziehen auf die Seite des Herdes stellt. Das Salz zieht in das Schwämmchen ein, es geht somit eine Menge des zu reichlich hinzugefügten Gewürzes wieder aus der Speise heraus. Dann nimmt man das Stück Schwamm heraus, kocht es aus und verwahrt es am besten in einem kleinen Glasbehälter. M. Tr.

Badeschwämme reinigt man, indem man sie 24 Stunden in Milch legt, dann gut durcharbeitet und in reinem Wasser nachspült. ck.

Haar- und Kleiderbürsten reinigt man, indem man sie mit den Borsten in Seifenwasser legt. Die Lauge darf aber nicht den Holzboden erreichen, da sonst die Borsten sich in den Befestigungsstellen lösen. Nachdem die Lauge eine Stunde eingewirkt hat, spült man in reinem Wasser nach. ck.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.